

LASÒN

MERLOT RISERVA DOC 2021

UVAGGIO: Merlot

ETÀ DELLE VITI: 10 – 20 anni

TEMPERATURA: 16 – 18°C

CONSUMO: 2023 – 2029

RESA/ETTARO: 60 hl / ha

FORMA D'ALLEVAM.: guyot

ALCOL: 13,5 %

ZUCCH. RESIDUO: 2,0 g/l

ACIDITÀ: 5,2 g/l

Contiene solfiti

» Come un GPS un sorso di questo Merlot vi guida fino a Caldaro. Non ammicca ad altri luoghi e colpisce la sua freschezza di artemisia e menta. «

ANNATA

I mesi invernali furono in prevalenza soleggiati, anche se particolarmente freddi. Anche in primavera le temperature esitarono a salire, determinando un rallentamento nello sviluppo delle viti, compensato poi grazie alle temperature elevate e all'abbondante sole con cui si affacciò l'estate. A causa delle condizioni meteorologiche molto mutevoli durante i mesi di luglio e agosto, la raccolta iniziò relativamente tardi, il 9 settembre. Una grossa sfida sul lato organizzativo fu posta ai nostri viticoltori dalla pioggia abbondante caduta in settembre. Alla fine, comunque, il 26 ottobre la vendemmia terminò con ottimi risultati.

VINIFICAZIONE

Fermentazione in rosso con due settimane di macerazione a 28 °C, seguita da malolattica e maturazione per 12 mesi in barrique (nuove per 1/4), leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

VIGNETO

Collina esposta verso sud, tra 250 e 300 m sul livello del mare con microclima molto caldo. Terreno alluvionale argilloso.

SENSAZIONI DEGUSTATIVE

- rosso rubino intenso
- profumo di piccola frutta rossa, anice stellato ed eucalipto
- rotondo, tannini ben integrati, di piacevole beva, finale esplosivo di frutto

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna al meglio a cacciagione, selvaggina da piuma e formaggi stagionati saporiti.

PREMIAZIONI

ROBERT PARKER – 2018: 92 p., 2019: 93 p.,

JAMES SUCKLING – 2016: 90 p., 2018: 92 p., 2019: 92 p., 2020: 92 p.,

BIBENDA – 2009, 2010: 4 Grappoli

VERONELLI – 2017: 91 p.

FALSTAFF – 2018: 90 p., 2019: 90 p.,